Creative Enzymes®

Rote Wacholdergeschmack

Cat. No. EXTZ-583

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Lebensmittelaromen sind Zusatzstoffe, die durch sorgfältiges Mischen von natürlichen, naturidentischen und synthetischen Aromen formuliert werden, um das Aroma natürlicher Lebensmittel nachzuahmen. Sie sind geeignet für die Verwendung in Getränken, Keksen, Gebäck, Tiefkühlkost, Süßigkeiten, Gewürzen, Milchprodukten, Konserven und alkoholischen Getränken. Red Bayberry Flavor hat ein reichhaltiges Aroma von roten Bayberries.

Produktinformation

Form	Flüssigkeit, Pulver, Mikrokapsel, Schlamm, usw.